

# ooni



## Ooni Koda

Essentials Guide



How to set up, use and look after Ooni Koda, plus handy tips and recipes.

## Important



Your safety is paramount. Please read the Ooni Koda safety manual carefully.



Ooni Koda is designed for outdoor use only. Do not fire in high winds



Ooni Koda has been designed to run at up to 932°F (500°C). If Ooni Koda exceeds these temperatures, switch off the flame and allow to cool.



Keep Ooni Koda company while preheating and cooking. It must not be left unattended while lit.



Ensure children and pets are kept at a safe distance and supervised at all times around Ooni Koda.



Ooni Koda will get hot. Do not touch the outer shell while in use.

# Contents

Say hello to Ooni Koda	3	Recipes	
Getting the most from Ooni Koda	4	Ooni Classic Pizza Dough	14
Ooni Koda Features	5	Pizza Sauce	16
Setting up, extinguishing and storing Ooni Koda	6	Burrata Pizza	17
Tools for cooking	7	Pumpkin, Zucchini and Chilli Pizza	18
Assembly and connecting to propane tank	8	Cayenne Spiced Shrimp	19
Lighting	11	Care & Maintenance	20
What makes Ooni Koda pizza exceptional?	13	Troubleshooting	21
		Keep in touch	25



## Say hello to Ooni Koda!

Everyone deserves great pizza.

Ooni Koda has been designed to offer unparalleled intuitive use. Our first gas-powered pizza oven, Ooni Koda is capable of extreme speed and heat which in turn delivers amazing results and a great experience.

Ooni Koda will change the way that you cook and enjoy food outdoors.

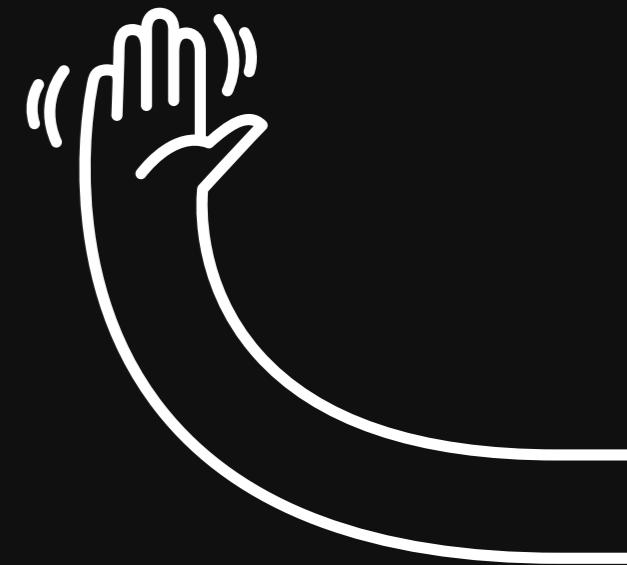
Ooni Koda is ready to cook at searingly hot temperatures in just 15 minutes. With an insulated shell and custom-made stone baking board optimised for even heat distribution, Ooni Koda bakes restaurant-quality pizza in just 60 seconds.

Ooni Koda is more than just perfect pizza. You can make mouth-watering steaks, delicious roast vegetables and much more.

Like all Ooni products, cooking with Ooni Koda is simple, fun and unique. Whether you're a beginner or pro, use this guide to help you enjoy the Ooni Koda experience. Remember to keep a hold of the Essentials Guide for hints, tips and delicious recipes.

Thank you for being part of the Ooni Community and enjoy Ooni Koda - We know that you will love it,

Kristian and the Ooni team



# Getting the most from Ooni Koda

Before you begin, remember to read your manual carefully and to store it for future reference.

## ! Caution

Ooni Koda is for outdoor use only. Do not fire in high winds.

## Before you cook

Check the connections on the propane tank, hose and regulator. They should be secured and checked for leaks before every cook.

Seasoning Ooni Koda will burn off any oils or coatings that are remnants from the manufacturing process so that you are ready to cook. It will also give you the chance to familiarise yourselves with the features of Ooni Koda.

To season, run Ooni Koda at top temperatures for 30 minutes before extinguishing. Once cool, wipe down the inside with dry paper towels.

## Cooking

Ooni Koda has been designed to run at up to 932°F (500°C). The perfect pizza cooking temperature is around 752°F (400°C).

Ooni Koda should not be left running for extended periods without cooking. If you are taking a break from cooking, give Ooni Koda a break too by switching off or lowering the flame output using the gas control knob.

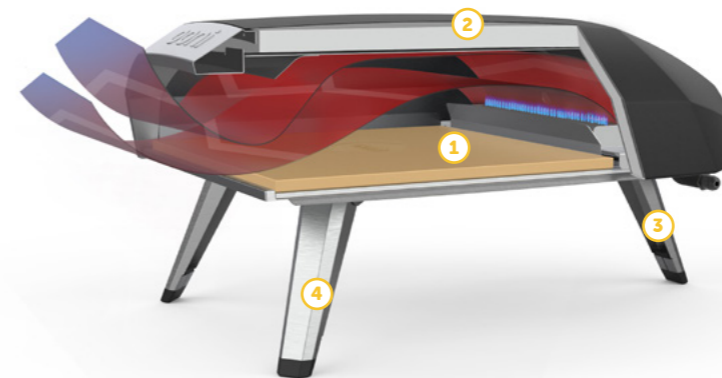
Children and pets must be kept at a safe distance while Ooni Koda is hot.

## Learn more

We have video guides to help you get the best from Ooni Koda. You'll also find delicious recipes and inspiration at [ooni.com](https://www.ooni.com).

If you have any questions - or want to send us some pictures of your delicious Ooni Koda dishes - you can always reach us at [support@ooni.com](mailto:support@ooni.com). We love talking all things pizza and Ooni.

# Ooni Koda Features



1. Stone baking board 100% custom-made from cordierite stone for optimised heat retention and the perfect pizza base.
2. Fully insulated shell to hold in heat and provide the searing air temperatures required for 60-second pizza.
3. Serial number. Register for your warranty extension at [ooni.com/warranty](https://www.ooni.com/warranty)



4. Collapsible legs for easy storage and transport. The tipped feet keep Ooni Koda steady and keep your surfaces scratch free.
5. Gas control knob for lighting Ooni Koda and adjusting flame output.
6. Viewing hole to see the flame and check that Ooni Koda is lit.
7. Gas terminal for attaching your propane source.

# Setting up, extinguishing and storing Ooni Koda

We love to see your amazing outdoor kitchens and the adventures you share with Ooni Koda. Choose your perfect outdoor space and remember to send us a photo!

## ! Caution

Do not use in high winds. Position Ooni Koda so that wind enters through the back of the oven.

## Setting up

Ooni Koda will perform best when sheltered from wind. Choose a spot that is at least 1m (3ft) away from buildings and structures.

Place Ooni Koda on an outdoor table measuring at least 40cm wide x 70cm long (18"x32") with at least 15cm (6") of clearance from the back leg to the edge of the table. The table should be sturdy enough to hold weights upwards of 30lbs (15kg). Ooni Koda has tipped feet to protect the wooden, metal or stone surface you choose.

*Glass and plastic tables are not recommended.*

## Extinguishing

After you have enjoyed your Ooni Koda food and are ready to pack up, simply turn off the flame using the gas control knob and detach the regulator from the propane tank.

Wait at least 1 hour after extinguishing before attempting to move or clean. Ooni Koda must be dry and completely cool before storing.

## ! Caution

Do not expose Ooni Koda to moisture or attempt to cool with water. This will result in damage.

## Storing

To keep Ooni Koda looking great, store indoors during periods without use and during harsh weather conditions such as strong winds, heavy rain, or snow. We recommend that the stone baking board is stored in a dry environment for optimised performance.

The Ooni Koda Carry Cover provides a sleek, durable and waterproof way to store Ooni Koda. The Carry Cover straps allow you to take Ooni Koda on the go so you can fire up at the beach, the hills or at a friend's house.

*Detach your regulator when Ooni Koda is not in use.*

# Tools for cooking



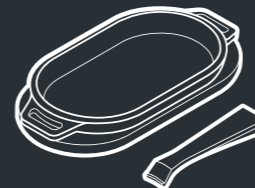
## Infrared Thermometer

Get an instant accurate temperature reading by aiming the laser at the middle of the stone baking board. The Ooni Infrared Thermometer is the must have tool for gauging the temperature of the stone baking board before you begin cooking. It will allow you to achieve a perfect base to your pizza.



## Peel

Our peels have been designed specifically for use with Ooni ovens and are sleek and easy to transport and store. Having an additional peel helps to speed up the pizza supply chain so that you can invite more friends and family to enjoy your exceptional food.



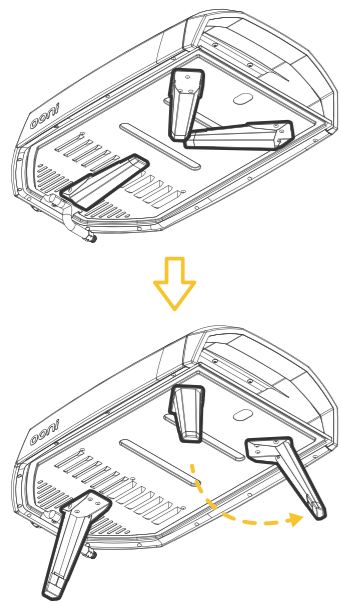
## Cast Iron

Cast iron is perfect for seared meat, baked fish and delicious roast vegetables. The Ooni cast iron range is designed to withstand the high temperatures inside Ooni Koda.

# Assembly and connecting to propane tank

Setting up Ooni Koda is very simple and can be done in less than 5 minutes.

## 1 Unfold the legs and insert Ooni Baking Stone



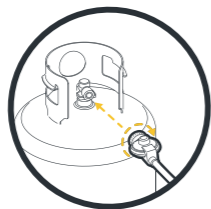
## 2 Connect to gas

*Please refer to your manual for country specific instructions*



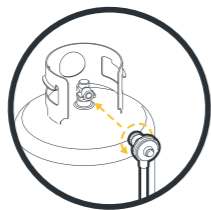
### Patio gas regulator (UK, EU)

This is a push-on gas fitting. Ensure that the black switch is in the horizontal position. Depress the button located below the black switch and press the regulator on to the tank valve until it locks into place.



### QCC1 (US, Canada)

This is a clockwise threaded gas fitting. Ensure the tank is fully turned off and screw the regulator on to the propane tank valve fitting until tight.



### POL (Australia and Europe)

This gas fitting is counter-clockwise. Make sure that the tank is completely switched off and screw the regulator as far as possible into the propane tank valve.

*Tank connection type will vary by region.*





**Caution**

Ooni Koda should run quietly when lit. If you hear a roaring noise from the gas burner, switch the gas off for 5 minutes and re-light.

## Lighting

Once your regulator is connected, open up the gas from your propane tank.

Push in and slowly turn the control knob counter-clockwise until you hear a click and the burner ignites.

Continue to push in the control knob for 5 seconds after ignition and then release.

Ooni Koda should run quietly when lit. If you hear a roaring noise from the gas burner, switch the gas off for 5 minutes and re-light.

### What to do if the flames go out?

Our priority is for you to enjoy Ooni Koda in a safe and fun environment. To ensure this, Ooni Koda has a Flame Safe Device (FSD) built in. This means, if the flame is extinguished while the gas supply is on, the FSD will automatically cut off the gas supply in to Ooni Koda safely.

If you notice that the flames have gone out, turn off the gas supply and detach Ooni Koda from the propane tank.

Leave for 5 minutes before re-lighting.



Push, slowly turn and hold for 5 seconds to light



Min. power



Max. power



Off



#### Tip

If your toppings are cooked before your base, simply turn down the flames and the stone baking board will continue to cook from below.

## What makes Ooni Koda pizza exceptional?

We are passionate about pizza and know that you are too. You can now create your favourite dish with Ooni Koda.

Think of the best pizza you've ever eaten: The crust, beautifully charred and crisp on the outside, light and chewy on the inside with the occasional ping pong ball sized bubble - risen and ready to crunch with a pop. The base, thin and evenly leopard and the toppings, light, fresh and beautifully melted and seared from the intense heat of the oven.

The custom-made cordierite stone inside Ooni Koda will retain heat and absorb moisture from the dough, giving you a perfectly cooked base. The intense heat in the oven will cook the toppings with an even char and Ooni Koda pizza will be ready to eat in 60 seconds.

The stone-baked base and the super-high cooking temperatures of Ooni Koda make quite extraordinary pizza.



#### Top Tips

- Use high quality '00' flour and fresh ingredients. Less is more for your toppings
- Stretch your dough out thinly, leaving a centimetre wide crust
- Aim for 752°F (400°C) in the centre of your stone baking board before you add your pizza
- Rotate your pizza every 20-30 seconds to aim for a nice even char on your crusts



# Ooni Classic Pizza Dough

607g (21.4oz) '00' flour, plus extra for dusting

364g (12.8oz) cold water

18g (4 tsp) salt

20g fresh yeast (for dried yeast, follow packet instructions)

*Makes 5 x 12in pizzas (5 x 250g / 8.8 oz dough balls)  
or 3 x 16in pizzas (3 x 330g / 11.6 oz dough balls)*



## Method

Place two-thirds of the water in a large bowl. In a saucepan or microwave, bring the other third of water to the boil, then add it to the cold water in the bowl. This creates the correct temperature for activating the yeast. Whisk the salt and the yeast into the warm water.

**If mixing by hand:** Place the flour in a large bowl and pour the yeast mixture into it. Stir with a wooden spoon until a dough starts to form. Continue mixing by hand until the dough comes together in a ball. Turn it onto a lightly floured surface and knead with both hands for about 10 minutes, until it is firm and stretchy. Return the dough to the bowl. Cover with clingfilm (plastic wrap) and leave to prove (rise) in a warm place for 1-2 hours.

**If using a mixer:** Fit the mixer with the dough hook, and place the flour in the mixer bowl. Turn the machine on at a low speed and gradually add the yeast mixture to the flour. Once combined, leave the dough to keep mixing at the same speed for 5-10 minutes, or until the dough is firm and stretchy. Cover the dough with clingfilm (plastic wrap) and a cloth and leave to prove (rise) in a warm place for 1-2 hours.

When the dough has proved, divide it into 3 or 5 equal pieces, depending on what size you want your pizzas to be. Place each piece of dough in a separate bowl or tray, cover with

clingfilm (plastic wrap) and leave to prove (rise) for another 20 minutes, or until doubled in size.

**Kneading and stretching the dough:** Our top tip is always to start with a perfectly rounded ball of dough as this helps to keep the shape of the pizza base circular during the stretching process. Place the ball on a lightly floured surface, flour your hands and use your fingertips to press the dough into a small, flat disc. Working from the centre, push the dough outwards while spreading your fingers, making the disc slightly bigger. Pick up the dough and gently pinch it all around the edge, allowing gravity to pull it downwards into a 12in circle. Neapolitan-style pizza bases are very thin, so you should be able to see through the base when you hold it up to the light. Take care when doing this – you don't want it to tear.

Once the dough is fully stretched, lightly flour your pizza peel and lay the base on it. If at this point you see any small holes in the dough, gently pinch them together to seal the dough. Add your toppings and bake as indicated in your chosen recipe.

## Cold prove

It's also possible to cold-prove your dough, a technique that allows the yeast to work on the sugars in the flour for longer, thus helping the dough to develop a deeper flavour. To do this, use half the amount of yeast listed in the ingredients, and leave the dough to prove (rise) in the fridge for 24-72 hours – basically, until the day you need it. Divide the dough and cover it as described in the main recipe, then set aside (not in the fridge) for at least 5 hours, until it is up to room temperature.



## Classic Pizza Sauce

1 clove of garlic  
Olive oil (1 tbs)  
Passata, (500g)  
Salt (½ tsp)  
Sugar (½ tbs)  
Black pepper (1 tsp)  
Handful of chopped basil

### Method

First, chop the garlic.

Put a tablespoon of olive oil into a pan and fry the garlic in the oil. Be careful it doesn't brown.

Keep it on a medium-high heat. Now add the passata, salt, sugar, black pepper and basil.

Simmer on a low heat for 20 minutes.

Wait for the sauce to cool down to room temperature before using it on a pizza.

## Burrata Pizza

5.8oz (165g) Ooni Classic Pizza Dough ball  
5 tablespoons (90ml) Classic Pizza Sauce  
2-3 slices prosciutto  
9oz (150g) burrata  
Handful of small basil leaves  
2 tablespoons (40ml) extra virgin olive oil

### Method

*Makes one 12" pizza*

When your dough and sauce are ready, fire up Ooni Koda. Aim for approximately 752°F (400°C) on the stone baking board. You can check the temperature quickly and easily using the Ooni Infrared Thermometer.

Take the burrata out of the fridge so that it warms up to room temperature. The burrata isn't cooked in the oven on top of the pizza, but added to the pizza once it's cooked, so it's important that it's not super cold.

Stretch the pizza dough ball out to 12" and lay it out on your pizza peel. Using a large spoon or ladle, spread the sauce evenly across the pizza dough base. Slide the pizza off the peel and into Ooni Koda, making sure to rotate the pizza regularly.

Once cooked, remove the pizza from the oven. Lay the prosciutto on top, then the burrata, scatter over the basil and finish with a generous drizzle of extra virgin olive oil.



## Pumpkin, Zucchini and Chilli Pizza

- 1 x 160g (5.6oz) Classic Pizza Dough ball
- Half a small pumpkin, roasted and puréed
- 1 garlic clove, crushed (minced)
- 2 tbsp olive oil
- Half a small zucchini (courgette), thinly sliced into rounds
- 1 chilli, deseeded and finely chopped
- 1 tbsp pine nuts
- Sea salt and freshly ground black pepper
- Olive oil



### Method

*Makes one 12" pizza*

In a bowl, combine the pumpkin purée, olive oil and garlic, and season to taste. Set aside.

Once your dough is ready, fire up Ooni Koda. Aim for 752°F (400°C) on the stone baking board. You can check the temperature quickly and easily using the Ooni Infrared Thermometer.

Using a small amount of flour, dust your peel. Stretch the pizza dough ball out to 12" and lay it out on your pizza peel.

Using a large spoon or ladle, spread the pumpkin sauce evenly across the pizza dough base. Leave a half inch (1cm) border around the edge of the base without sauce, so that it will puff up once it cooks. Top with the zucchini and chilli, and sprinkle with the pine nuts.

Slide the pizza off the peel and into Ooni Koda. Make sure to rotate the pizza every 20–30 seconds for an even bake.

Once cooked, remove the pizza from the oven. Finish the pizza with a drizzle of olive oil, and season to taste with salt and pepper.

## Cayenne Spiced Shrimp

- 18oz (500g) raw shrimp, peeled with tails on
- 3.5oz (100g) butter, melted
- 3 teaspoons (8g) cayenne pepper
- 3 teaspoons (8g) paprika
- Juice of 1 lemon
- 2 tablespoons (35ml) honey
- 2 teaspoons (5g) salt
- 2 tablespoons (35g) parsley, chopped
- 2 tablespoons (35ml) olive oil



### Method

*Serves 4 as an appetizer*

Preheat Ooni Koda to 572°F (300°C). You can check the temperature using the Ooni Infrared Thermometer. If using a conventional oven, preheat to 392°F (200°C).

Add the olive oil to your Ooni Sizzler and place inside the oven to warm up. You can also use an Ooni Grizzler or Ooni Skillet for this recipe.

In a large bowl, combine the butter, cayenne pepper, paprika, lemon juice, honey and salt and mix until well combined. Add the prawns and coat well with the marinade. Leave to marinate in the fridge for at least half an hour.

Remove the Sizzler from the oven, and add all the shrimp to the hot pan along with the marinade from the bowl. Return to the oven and cook for 2 minutes, or until the shrimp flesh has browned on one side.

Pull the Sizzler out of the oven, toss the shrimp to turn them over and return to the oven for another two minutes, or until the shrimp are slightly browned all over.

Remove the Sizzler from the oven, scatter the shrimp with the parsley and serve immediately. There's no need for cutlery – pick the shrimp up by the tail!

# Care and maintenance

Ooni Koda will provide some of the best food experiences that you will have. Treat Ooni Koda with love and care and it will last for many years to come.

## Where should I store Ooni Koda?

Store Ooni Koda indoors, especially during adverse weather conditions. Ooni Koda must be completely dry and cool before attempting to move or store.

If you are located near the ocean or a body of salt water, protect Ooni Koda by storing indoors when not in use.

## How do I clean Ooni Koda?

Cleaning the inside of Ooni Koda is easy: Simply run at top temperatures for 30 minutes to burn off excess food. Once cool, the inside can be wiped down with dry paper towels.

The outer shell of Ooni Koda can be wiped down with a damp cloth and dried immediately. Avoid abrasive cleaning products or those with harsh chemicals.

## How do I clean the stone baking board?

Once completely cool, flip the stone baking board for the next time you use Ooni Koda: The high temperatures inside Ooni Koda will naturally clean the underside.

*The stone baking board is not dishwasher safe.*

# Troubleshooting

We have hundreds of hours of experience cooking with Ooni and we are constantly trying new recipes and ideas for exceptional food. We eat pizza daily at Ooni HQ. Remember to check out our online resources and video guides and to reach out to us at [support@ooni.com](mailto:support@ooni.com) if you have any questions. We are always happy to chat!

## I can't light Ooni Koda

- If the burners do not light, disconnect the regulator from the propane tank for 30 seconds. Reconnect and open up the gas for 30 seconds before attempting to ignite.
- Ensure that your propane tank is full
- Ensure that the connections to the propane tank and regulator are sealed and secure
- Check for leaks in the gas hose using a leak spray or soapy water
- Push in and *slowly* turn the gas control knob anti-clockwise. Keep the knob pushed in for 5 sections after ignition
- If Ooni Koda is not igniting but gas is flowing, use the provided matchstick holder to light the gas. There are full instructions on how to do this in the safety manual.

## Ooni Koda is making a roaring sound

The flame is optimised when Ooni Koda is running quietly. On rare occasions, you may hear a louder-than-normal roaring sound which means that the gas burner has not ignited correctly. If so, switch off for 5 minutes and re-light.

## I can smell gas

- Turn off the gas supply to Ooni Koda by closing the valve on the propane tank
- Extinguish any open flame
- If the smell persists, keep a safe distance and contact your local fire department

### Checking for gas leaks

Carry out a gas leak test before every use. Apply a leak detector spray or soapy water to the connections between the propane tank and Ooni Koda. If you see bubbles, immediately switch off the gas supply and check the gas fittings. If bubbles continue, switch off the gas and service the regulator.

*Never cook with a product that has failed a leak test. Contact [support@ooni.com](mailto:support@ooni.com) for further advice.*

### Ooni Koda is running too hot

You will know that Ooni Koda is too hot if your food is cooking too quickly and beginning to burn. If Ooni Koda is running too hot, reduce the output using the gas control knob.

Ooni Koda should not be left running at top temperatures for extended periods without cooking. If you are taking a break from cooking, give Ooni Koda a break too by lowering the flame output using the gas control knob or switching off.



#### Tip

If your stone baking board is too hot, rest a cast iron dish on it for 30 seconds or so to absorb some of the heat.

### Ooni Koda is not hot enough

Ooni Koda is designed to reach optimum temperatures in 15 minutes preheat time. Add an extra 5-10 minutes to this when accounting for low ambient temperatures. Check that your propane bottle is full and that you are using the correct regulator. Ensure that there are no leaks in the hose and that the connections between the regulator and propane tank are sealed.

### The stone baking board looks dirty

The stone baking board in Ooni Koda may change colour but this will not affect performance. Excess food can be left to burn off under the high temperatures inside Ooni Koda. Cleaning and care instructions for the stone baking board can be found on page 20.

### My pizza is stuck to the peel

It's happened to the best of us, but follow these tips and you'll never suffer the heartbreak of losing a pizza again:

- Your peel, dough and toppings should be at room temperature. Dough is easiest to stretch and slide off of the peel at room temperature. If you are cold proving dough, leave it for at least 5 hours at room temperature before beginning to stretch
- The dough that you are using may be too wet. Add a generous sprinkling of flour to the dough and peel before beginning your stretch. Remember to follow the Classic Pizza Dough recipe on page 15 for best results
- Ensure that there are no holes in the dough as the sauce can create a 'glue' effect between the dough and peel
- Before adding your toppings, give your peel a shake to ensure that the dough is moving freely. If not, pick up the dough and add more flour to the peel
- Do not leave your dough on the peel for a long time before cooking
- If the dough has become stuck, lift it at one side and give a gentle blow of air underneath: This will create a 'hovercraft' effect and your pizza should glide more easily from peel to stone



1% of Ooni's global turnover is actively managed for charitable causes and positive social and environmental change through the Ooni Impact Fund. So far we have planted tens of thousands of trees and we're a member of 1% for the Planet.

## Keep in touch

We love hearing and seeing what you create and cook with your Ooni Koda so keep in touch by tagging your photos with #ooni or #oonikoda

Follow us and keep up to date with all things Ooni via:



Subscribe to our mailing list at [ooni.com](https://ooni.com) for access to delicious recipes, top tips and exclusive promotions. If you have any questions, queries or comments then you can reach us at [support@ooni.com](mailto:support@ooni.com).



Everyone deserves  
great pizza

ooni

—  
[ooni.com](https://ooni.com)

© 2019 Ooni

Ooni is a registered trademark of Ooni Ltd.

All rights reserved.

# ooni

## Ooni Koda

Основы работы



Как установить,  
использовать и ухаживать  
за печью Ooni Koda плюс  
несколько полезных  
советов и рецептов.



**i** Перед розжигом ножки Ooni Koda необходимо полностью выдвинуть.

## Важно



Ваша безопасность превыше всего. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с руководством по безопасности Ooni Koda.



Не отходите от Ooni Koda во время нагрева и готовки. Печь нельзя оставлять без присмотра во время работы.



Ooni Koda предназначена только для применения вне помещений. Не разжигать при сильном ветре.



Убедитесь, что дети и домашние животные находятся на безопасном расстоянии и под присмотром взрослых во время работы Ooni Koda.



Ooni Koda работает при температурах до 500°C. Если печь превысит данный лимит, отключите огонь и дайте остыть естественным путем.



Печь Ooni Koda накаляется. Не трогайте внешний корпус во время работы.

## Содержание

Знакомство с Ooni Koda	3	Рецепты	
Используем Ooni Koda по максимуму	4	Классическое тесто для пиццы	14
Характеристики Ooni Koda	5	Соус для пиццы	16
Настройка, завершение работы и хранение Ooni Koda	6	Пицца «Буррата»	17
Инструменты для приготовления	7	Пицца с тыквой, кабачками и чили	18
Сборка и подключение к баку с пропаном	8	Креветки с кайенским перцем	19
Розжиг	11	Инструкции по уходу	20
Что делает Ooni Koda исключительной печью для пиццы?	13	Устранение проблем	21
		Оставайтесь на связи	25



## Знакомство с Ooni Koda!

Все заслуживают отличную пиццу.

Ooni Koda была создана для обеспечения непревзойденного интуитивного использования. Наша первая газовая печь Ooni Koda обладает огромной скоростью и жарой, что, в свою очередь, обеспечивает потрясающие результаты и отличный опыт. Ooni Koda изменит ваш способ приготовления и наслаждения едой на свежем воздухе.

Ooni Koda готова к работе на очень высоких температурах уже через 15 минут. Благодаря изолированному корпусу и специально созданному камню для запекания, оптимизированному под равномерное распределение тепла, Ooni Koda готовит пиццу ресторанного качества всего за 60 секунд.

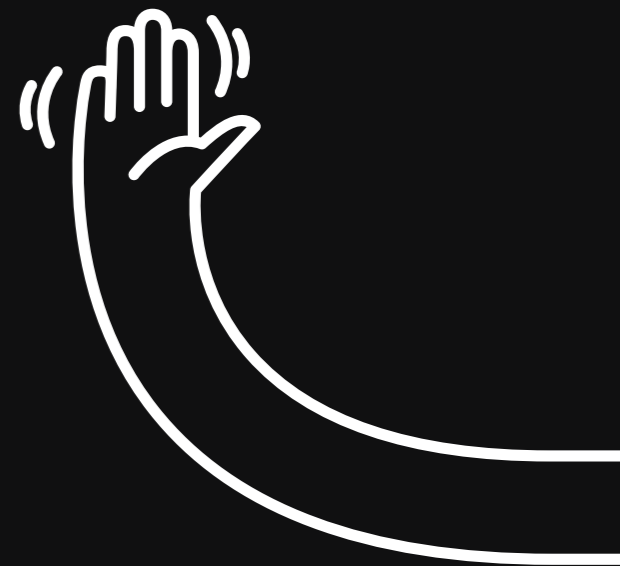
Ooni Koda – это больше, чем идеальная пицца. Вы можете готовить аппетитные стейки, вкуснейшие жареные овощи и многое другое.

Как и со всеми продуктами Ooni, приготовление с Ooni Koda – простой, забавный и уникальный процесс. Новичок вы или профессионал, этот гид поможет вам насладиться опытом работы с Ooni Koda. Держите этот документ под рукой для полезных советов и вкусных рецептов.

Спасибо за то, что являетесь частью сообщества Ooni и наслаждаетесь Ooni Koda. Мы знаем, что вам понравится,



Кристиан и команда Ooni



## Используем Ooni Koda по максимуму

Прежде чем начать, не забудьте внимательно ознакомиться с инструкциями и сохраните их для будущего применения.

### ! Внимание

Ooni Koda предназначена для использования вне помещений. Не разжигать при сильном ветре.

**Перед началом готовки**  
Проверьте соединения на баке с пропаном, шланге и регуляторе. Их следует закреплять и проверять на утечку перед каждой готовкой.

Прогнав Ooni Koda на высокой температуре, вы избавитесь от масла или покрытий, оставшихся после процесса производства, и печь будет готова к работе. Также это даст вам возможность познакомиться с характеристиками Ooni Koda.

Для этого прогоните Ooni Koda на максимальной температуре в течение 30 минут перед тем, как потушить. Когда печь остынет, протрите ее изнутри сухими бумажными полотенцами.

**Готовка**  
Ooni Koda создана для работы при температуре до 500°C. Идеальная температура для приготовления пиццы – около 400°C.

Ooni Koda нельзя надолго оставлять включенной и при этом не готовить на ней. Если вы решили сделать перерыв в приготовлении, дайте отдохнуть и Ooni Koda, отключив ее или снизив огонь с помощью ручки контроля газа.

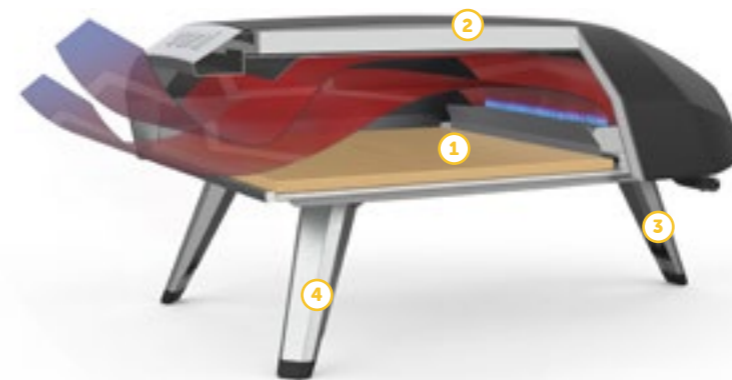
Детей и домашних животных нужно держать на безопасном расстоянии, пока Ooni Koda горячая.

### Узнайте больше

У нас есть видео, чтобы помочь вам извлечь максимум из своей Ooni Koda. Вы также найдете вкусные рецепты и вдохновение на сайте [ooni.com](http://ooni.com).

Если у вас возникли вопросы или вы хотите отправить нам фотографии ваших вкусных блюд Ooni Koda, вы всегда можете написать нам по адресу [support@ooni.com](mailto:support@ooni.com) Мы любим говорить обо всем, что касается пиццы и Ooni.

## Характеристики Ooni Koda



1. Каменная доска из 100% сделанного на заказ кордиерита для оптимального удержания тепла и идеальной корочки для пиццы.
2. Полностью изолированный корпус для удержания тепла и обеспечения высоких обжигающих температур, необходимых для приготовления пиццы за 60 секунд.
3. Серийный номер. Зарегистрируйтесь на [ooni.com/warranty](http://ooni.com/warranty) для продления гарантии
4. Раздвижные ножки для легкого хранения и транспортировки. Ножки Ooni Koda прочные и уберегут любую поверхность от царапин.
5. Ручка контроля газа для розжига Ooni Koda и регулирования пламени.
6. Отверстие, чтобы видеть пламя и проверять, работает ли Ooni Koda.
7. Газовый терминал для крепления к источнику пропана.

# Настройка, завершение работы и хранение Ooni Koda

Нам нравится видеть ваши потрясающие летние кухни и приключения, которые вы разделяете с Ooni Koda. Выберите идеальное место и не забудьте прислать нам фото!

## Внимание

Не использовать при сильном ветре. Расположите Ooni Koda так, чтобы ветер входил через заднюю часть печи.

## Настройка

Ooni Koda будет работать лучше всего, если скрыть ее от ветра. Выберите место, как минимум, в 1 м от зданий и сооружений.

Поставьте Ooni Koda на столик, как минимум, 40 см в ширину и 70 см в длину с как минимум 15 см расстояния от задней ножки до края стола. Стол должен быть достаточно прочным, чтобы удержать вес до 15 кг. Ножки Ooni Koda имеют наконечники для защиты деревянной, металлической или каменной поверхности на ваш выбор.

*Стекланные и пластиковые столы не рекомендуются.*

Завершение работы  
Насладившись едой, приготовленной на Ooni Koda и приготовившись завершить работу, просто отключите огонь с помощью ручки управления газа и отсоедините регулятор от бака с пропаном.

Подождите, как минимум, 1 час после того, как вы потушили огонь, прежде чем переходить к чистке или перемещению. Ooni Koda должна высохнуть и полностью остыть перед хранением.

## Внимание

Не подвергайте Ooni Koda воздействию влаги и не пытайтесь охладить ее водой. Это приведет к повреждению.

## Хранение

Чтобы сохранить отличный внешний вид Ooni Koda, храните ее в помещении в периоды неиспользования и во время суровых погодных условий, таких как сильный ветер, ливень или снег. Для оптимального результата мы рекомендуем хранить камень для запекания в сухом месте.

Чехол Ooni Koda является надежным, четким и водонепроницаемым способом хранения печи Ooni Koda. Благодаря ремням, вы можете брать Ooni Koda с собой, чтобы пользоваться ей на пляже, в горах или дома у друга.

*Отсоединяйте регулятор, когда не пользуетесь Ooni Koda.*

# Инструменты для приготовления



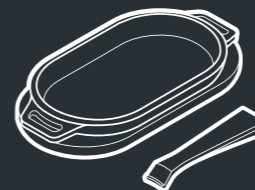
## Инфракрасный термометр

Мгновенно считывайте точную температуру, направив лазер в центр камня для запекания. Инфракрасный термометр Ooni – это необходимый инструмент для измерения температуры камня для запекания перед началом готовки. Это позволит вам добиться идеальной корочки для пиццы.



## Лопатка

Наши лопатки были созданы специально для использования с печами Ooni, и их легко переносить и хранить. Имея под рукой несколько лопаток, вы ускорите процесс приготовления нескольких пицц, чтобы приглашать больше друзей и родственников для наслаждения изумительной едой.



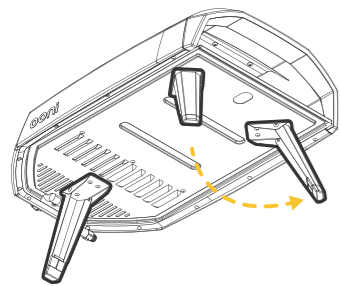
## Чугунная посуда

Чугунная посуда идеально подходит для обжаривания мяса, запекания рыбы и приготовления вкусных жареных овощей. Линейка чугунной посуды Ooni создана для выдерживания высоких температур внутри Ooni Koda.

# Сборка и подключение к баку с пропаном

Установить Ooni Koda очень просто и займет меньше 5 минут.

1. Расставьте ножки и вставьте внутрь камень для запекания Ooni



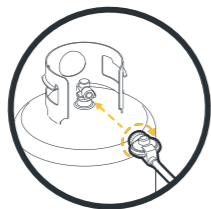
2. Подключите к газу

Нормы для конкретной страны смотрите в своей инструкции.



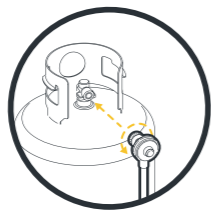
## Регулятор газа (Великобритания, Европа)

Это нажимная газовая арматура. Убедитесь, что черный выключатель находится в горизонтальном положении. Нажмите кнопку, расположенную под черным выключателем, и протолкните регулятор до клапана бака, пока он не встанет на место.



## QCC1 (США, Канада)

Это газовая арматура с резьбой по часовой стрелке. Убедитесь, что бак полностью отключен, и прикрутите регулятор к клапану бака с пропаном до упора.



## POL (Австралия и Европа)

Газовая арматура с резьбой против часовой стрелки. Убедитесь, что бак полностью отключен и вкрутите регулятор как можно дальше на клапан бака с пропаном.

Тип соединения с баком будет зависеть от региона.





## Розжиг

Когда регулятор подключен, пустите газ из бака с пропаном.

Надавите и медленно поверните ручку управления против часовой стрелки, пока не услышите щелчок, а горелка не загорится.

Продолжайте нажимать на ручку еще 5 секунд после зажигания, затем отпустите.

Ooni Koda должна работать тихо. Если вы слышите рев из газовой горелки, отключите газ на 5 минут и зажгите снова.

### Что делать, если огонь погас?

Для нас главное – чтобы вы наслаждались Ooni Koda в безопасной и непринужденной среде. Для этого Ooni Koda обладает встроенным устройством безопасного пламени (FSD). Это значит, что, если пламя погаснет, пока подача газа продолжается, система FSD автоматически отключит подачу газа на печь Ooni Koda.

Если вы заметили, что пламя потухло, отключите подачу газа и отсоедините Ooni Koda от бака с пропаном.

Оставьте на 5 минут, прежде чем зажигать повторно.

### ⓘ Внимание

Ooni Koda должна работать тихо. Если вы слышите рев из газовой горелки, отключите газ на 5 минут и зажгите снова.



Надавите, медленно поверните и подержите 5 секунд, чтобы зажечь



Минимальная мощность



Максимальная мощность



Выкл.



#### Совет

Если топпинг готов раньше, чем основание, просто убавьте огонь, а камень продолжит нагревать корж снизу.

## Что делает пиццу, приготовленную на Ooni Koda, исключительной?

Мы любим пиццу и знаем, что вы тоже. Теперь вы можете приготовить свое любимое блюдо вместе с Ooni Koda.

Подумайте о лучшей пицце, которую вы когда-либо ели. Корочка, изумительно поджаренная и хрустящая снаружи, но легкая и нежная внутри с периодическими пузырьками, готовыми лопнуть от легкого нажатия. Тонкое и равномерно прожаренное основание и легкие, свежие и красиво растаявшие и обжаренные на интенсивном огне ингредиенты топпинга.

Уникальный камень из кордиерита внутри Ooni Koda удержит тепло и впитает влагу из теста, обеспечивая идеально приготовленное основание. Интенсивное тепло в печи приготовит топпинги с равномерной прожаркой, и пицца в Ooni Koda будет готова уже через 60 секунд.

Благодаря приготовленному на камне коржу и высоким температурам Ooni Koda, вы получите невероятную пиццу.



#### Лучшие советы

- Используйте муку «00» высокого качества и свежие ингредиенты. Для топпингов чем меньше, тем лучше
- Раскатывайте тесто тонко, оставив корочку в сантиметр шириной
- Стремитесь к температуре 400°C в центре камня для запекания перед тем, как загружать пиццу
- Поворачивайте пиццу каждые 20-30 секунд, чтобы корочка равномерно обжарилась

## Классическое тесто для пиццы

500 г (4½ чашки) муки «00», плюс немного для присыпания

300 мл (1¼ чашки) холодной воды

10 г (2 ч.л.) соли

7 г свежих дрожжей (для сухих дрожжей следуйте инструкциям на упаковке)

Получится 5 пицц 30 см (5 шариков из теста по 160 г)



### Способ приготовления

Влейте две трети воды в большую миску. В кастрюле или микроволновке доведите оставшуюся треть до кипения, затем добавьте ее к холодной воде в миске. Это создаст правильную температуру для активации дрожжей. Добавьте в теплую воду, взбивая, соль и дрожжи.

**Если смешиваете вручную:** ссыпьте муку в большую миску и влейте в нее дрожжевую смесь. Помешайте деревянной ложкой, пока тесто не начнет схватываться. Продолжайте помешивать вручную, пока тесто не свернется в шар. Переложите на слегка присыпанную мукой поверхность и месите руками минут 10, пока не станет твердым и тягучим. Верните тесто в миску. Накройте пищевой пленкой и оставьте подниматься в теплом месте на 1-2 часа.

**Если используете миксер:** поставьте на миксер насадку для теста и ссыпьте муку в чашу миксера. Включите аппарат на медленной скорости и постепенно добавляйте дрожжевую смесь к муке. Когда смешаете, оставьте тесто смешиваться на той же скорости 5-10 минут или пока тесто не станет твердым и тягучим. Накройте тесто пищевой пленкой и тряпкой и оставьте подниматься в теплом месте на 1-2 часа.

Когда тесто поднялось, разделите его на 3-5 равных кусков в зависимости от того, какого размера вы хотите пиццу. Поместите каждый кусок в отдельную миску или поднос,

накройте пищевой пленкой и оставьте подниматься еще на 20 минут или пока оно не удвоится в размере.

Месим и растягиваем тесто: наш главный совет – всегда начинайте с идеально круглого шара теста, т.к. это помогает сохранить форму основания пиццы круглой во время процесса растягивания. Положите шар на слегка присыпанную мукой поверхность, присыпьте руки мукой и кончиками пальцев прижмите тесто в маленький плоский диск. Работая из центра, растяните тесто наружу, расставляя пальцы, делая диск чуть больше. Поднимите тесто и осторожно прижмите его по краю, чтобы оно свисало вниз под действием гравитации в 30-сантиметровый круг. У пицц в неаполитанском стиле очень тонкое основание, так что вы оно должно просвечиваться на свет. Будьте осторожны, не порвите тесто.

Когда тесто растянуто, слегка присыпьте лопатку для пиццы и положите на нее основание. Если вы видите мелкие дырочки в тесте, осторожно сожмите их края вместе, чтобы закрыть. Добавьте топпинг и запекайте, как указано в выбранном вами рецепте.

### Холодная техника

Можно также обработать тесто так называемой «холодной техникой», чтобы дрожжи взаимодействовали с сахаром в муке дольше, помогая тесту развить более глубокий вкус. Для этого используйте половину количества дрожжей, перечисленных в списке ингредиентов, и оставьте тесто подниматься в холодильнике на 24-72 часа – по сути, до дня, пока оно вам не понадобится. Разделите тесто и накройте, как написано в главном рецепте, затем отложите в сторону (не в холодильник) минимум на 5 часов, пока оно не станет комнатной температуры.





## Классический соус

1 зубчик чеснока  
оливковое масло (1 ст.л.)  
Томатное пюре (500 г)  
Соль (1/2 ч.л.)  
Сахар (1/2 ст.л.)  
Черный перец (1 ч.л.)  
Щепотка рубленого базилика

### Способ приготовления

Сначала порубите чеснок.

Влейте столовую ложку оливкового масла в сковороду и обжарьте чеснок в масле. Не пережарьте, он не должен стать коричневым.

Оставьте на средне-сильном огне. Теперь добавьте томатное пюре, соль, сахар, черный перец и базилик.

Кипятите на слабом огне 20 минут.

Подождите, пока соус остынет до комнатной температуры, прежде чем добавлять его на пиццу.

## Пицца «Буррата»

165 г классического теста Ooni  
5 ст. ложек (90 мл) классического соуса  
2-3 ломтика прошутто  
150 г сыра буррата  
Щепотка небольших листьев базилика  
2 ст. ложки (40 мл) оливкового масла высшего качества

### Способ приготовления

На одну пиццу 30 см

Когда ваше тесто и соус будут готовы, зажгите Ooni Koda. Температура камня должна быть 400°C. Ее можно быстро и легко проверить с помощью инфракрасного термометра Ooni.

Достаньте сыр буррата из холодильника, чтобы он достиг комнатной температуры. Сыр не готовится в печи на пицце, а добавляется на уже готовую пиццу, так что важно, чтобы он не был холодным.

Растяните шар теста до 30 см и положите на лопатку. С помощью большой ложки или половника равномерно распределите на основании соус. Переложите пиццу с лопатки в печь Ooni Koda и регулярно вращайте.

Как будет готова, достаньте пиццу из печи. Выложите сверху прошутто, затем буррату, листья базилика и щедро обрызгайте оливковым маслом.



## Пицца с тыквой, кабачками и чили

- 1 шар классического теста для пиццы 160 г
- Половина небольшой тыквы, пожарить и растолочь в пюре
- 1 зубчик чеснока, раздавить (порубить)
- 2 ст.л. оливкового масла
- Половина небольшого кабачка, мелко порезать кружочками
- 1 чили, очистить от семян и мелко порубить
- 1 ст.л. кедровых орехов
- Морская соль и молотый черный перец
- Оливковое масло



### Способ приготовления

*Для одной пиццы 30 см*

В миске смешайте тыквенное пюре, оливковое масло и чеснок, приправьте по вкусу. Отставьте в сторону.

Когда тесто будет готово, зажгите Ooni Koda. Температура камня для запекания должна быть 400°C. Ее можно легко и быстро проверить с помощью инфракрасного термометра Ooni.

Присыпьте лопатку небольшим количеством муки. Растяните тесто для пиццы до 30 см и выложите его на лопатку.

С помощью большой ложки или половника равномерно распределите тыквенный соус по основанию пиццы. Оставьте край в 1 см без соуса на вздутую корочку. Сверху выложите кабачки и чили и посыпьте кедровыми орехами.

Положите пиццу на лопатку и в печь Ooni Koda. Вращайте пиццу каждые 20-30 секунд для равномерного пропекания.

Когда приготовится, снимите пиццу с печи. Обрызгайте оливковым маслом и приправьте солью и перцем по вкусу.

## Креветки с кайенским перцем

- Сырые креветки 500 г, очистить, хвосты оставить
- Сливочное масло 100 г, растопить
- 3 чайные ложки (8 г) кайенского перца
- 3 чайные ложки (8 г) паприки
- Сок 1 лимона
- 2 ст. ложки (35 мл) меда
- 2 чайные ложки (5 г) соли
- 2 ст. ложки (35 г) петрушки, порубить
- 2 ст. ложки (35 мл) оливкового масла



### Способ приготовления

*На 4 порции*

Нагрейте Ooni Koda до 300°C. Температуру можно проверить с помощью инфракрасного термометра Ooni. Если вы используете обычную духовку, нагрейте ее до 200°C.

Добавьте оливковое масло в сковороду Ooni Sizzler и поставьте ее в печь нагреваться. Можно также использовать сковороду-гриль Ooni Grizzler или обычную сковороду Ooni.

Хорошенько смешайте сливочное масло, кайенский перец, паприку, лимонный сок, мед и соль в большой миске. Добавьте креветки и хорошо обваляйте их в маринаде. Оставьте мариноваться в холодильнике минимум на полчаса.

Доставьте сковороду из печи и переложите в нее креветки вместе с маринадом из миски. Верните в печь и готовьте 2 минуты или пока креветки не станут коричневыми с одной стороны.

Достаньте сковороду из печи, встряхните ее, чтобы перевернуть креветки, и верните в печь еще на две минуты или пока креветки не станут слегка коричневыми.

Достаньте сковороду из печи, посыпьте креветки петрушкой и сразу же подавайте к столу. Столовые приборы не нужны – просто берите креветки за хвост!

# Инструкции по уходу

Ooni Koda обеспечит вам лучший кулинарный опыт в жизни. Относитесь к Ooni Koda с любовью и заботой, и она прослужит вам много лет.

## Где хранить Ooni Koda?

Храните Ooni Koda в помещении, особенно в непогоду. Ooni Koda должна полностью высохнуть и остыть, прежде чем убирать ее на хранение.

Если вы живете рядом с океаном или другим водоемом соленой воды, храните Ooni Koda в помещении, когда не используете.

## Как чистить Ooni Koda?

Почистить Ooni Koda внутри легко: просто прогоните ее на максимальных температурах 30 минут, чтобы сжечь остатки еды. Когда печь остынет, внутри можно протереть сухими бумажными полотенцами.

Внешний корпус Ooni Koda можно протирать влажной тряпочкой и сразу же сухой. Не используйте абразивные чистящие средства или средства с жесткими химикатами.

## Как чистить камень для запекания?

Когда печь полностью остынет, переверните камень для запекания для следующего использования Ooni Koda: высокие температуры внутри Ooni Koda почистят камень естественным путем. *Камень для запекания не подходит для использования в посудомоечной машине.*

# Устранение неполадок

Мы обладаем опытом готовки на печах Ooni в несколько сотен часов, и мы постоянно пробуем новые рецепты и идеи для непревзойденных продуктов. В главном офисе Ooni мы едим пиццу каждый день. Не забывайте проверять наши онлайн ресурсы и видеогиды, а чтобы задать вопрос, напишите нам на [support@ooni.com](mailto:support@ooni.com). Мы всегда рады поболтать!

## Ooni Koda не зажигается

- Если горелки не зажигаются, отключите регулятор от бака с пропаном на 30 секунд. Снова подключите и откройте газ на 30 секунд, прежде чем зажечь снова.
- Убедитесь, что ваш бак с пропаном полон
- Убедитесь, что соединения на баке с пропаном и регуляторе герметичны и безопасны
- Проверьте газовый шланг на утечку с помощью специального спрея или мыльной воды
- Надавите и *медленно* поворачивайте ручку контроля газа против часовой стрелки. Удерживайте кнопку нажатой в течение 5 секунд после зажигания.
- Если Ooni Koda не зажигается, а газ идет, используйте идущий в комплекте держатель для спичек, чтобы зажечь газ. В инструкции подробно написано, как это сделать.

## Ooni Koda издает ревущий звук

Если Ooni Koda работает тихо, значит, пламя стабилизировалось. В редких случаях вы можете услышать ревущий звук громче, чем обычно, а это означает, что газовая горелка зажглась неправильно. Если это так, отключите печь на 5 минут и зажгите снова.

## Я чувствую запах газа

- Отключите подачу газа в Ooni Koda, закрыв клапан на баке с пропаном
- Потушите любой открытый огонь
- Если запах не прошел, отойдите на безопасное расстояние и свяжитесь с местным пожарным отделением

### Проверка на утечку

Перед каждым использованием проводите проверку на утечку газа. Проведите специальным спреем или мыльной водой по соединениям между баком с пропаном и печью Ooni Koda. Если видите пузыри, сразу же отключите подачу газа и проверьте газовую арматуру. Если пузыри не исчезли, отключите газ и осмотрите регулятор.

*Никогда не используйте печь, не прошедшую проверку на утечку. Напишите нам на [support@ooni.com](mailto:support@ooni.com) для дальнейших рекомендаций.*

### Ooni Koda слишком накаляется

Вы поймете, что Ooni Koda слишком горячая, если ваша еда готовится слишком быстро и начинает подгорать. Если Ooni Koda слишком накаляется, сбавьте огонь с помощью ручки контроля газа.

Ooni Koda нельзя оставлять включенной на максимальных температурах надолго, при этом ничего на ней не готовя. Если вы решили отдохнуть, дайте отдохнуть и вашей Ooni Koda, сбавив огонь с помощью ручки контроля газа или вообще выключив плиту.



#### Совет

Если ваш камень слишком накалился, поставьте на него чугунную сковороду на 30 секунд, чтобы она впитала в себя часть жара.

### Ooni Koda недостаточно накалилась

Ooni Koda должна достигнуть оптимальных температур за 15 минут. Добавьте еще 5-10 минут на низкую температуру воздуха. Убедитесь, что бак с пропаном полон, и что вы используете правильный регулятор. Убедитесь, что нет утечек в шланге, и что соединения между регулятором и баком с пропаном герметичны.

### Камень для запекания выглядит грязным

Камень для запекания в Ooni Koda может изменить цвет, но это не повлияет на его работу. Остатки еды могут сами сгореть внутри Ooni Koda на высоких температурах. Инструкции по чистке и уходу за камнем можно найти на странице 20.

### Пицца прилипла к лопатке

Это случилось с лучшими из нас, но если вы будете следовать этим простым советам, вам никогда не придется выбрасывать пиццу:

- Лопатка, тесто и топпинги должны быть комнатной температуры. При комнатной температуре тесто легче всего растягивать и класть в печь с лопатки. Если вы закрепляли тесто холодом, оставьте его, как минимум, на 5 часов при комнатной температуре, прежде чем начинать растягивать
- Возможно, вы используете слишком влажное тесто. Щедро присыпьте его и лопатку мукой, прежде чем приступить к растягиванию. Смотрите рецепт приготовления классического теста на странице 15
- Убедитесь, что в тесте нет отверстий, так как соус может создать «клеевой» эффект между тестом и лопаткой
- Прежде чем добавлять топпинги, встряхните лопатку, чтобы убедиться, что тесто двигается свободно. Если это не так, поднимите тесто и присыпьте лопатку мукой
- Не оставляйте тесто на лопатке надолго перед приготовлением
- Если тесто все же прилипло, приподнимите его с одной стороны и подуйте под низ: это создаст эффект «воздушной подушки», и ваша пицца легко соскользнет с лопатки на камень



1% от мирового оборота Ooni активно используется в благотворительных целях и для положительных социальных и экологических изменений, благодаря фонду Ooni Impact Fund. Мы уже посадили десятки тысяч деревьев и являемся членом организации «1% ради планеты».

## Оставайтесь на связи

Мы любим слушать и смотреть, что вы создаете и готовите на ваших печах Ooni Koda, так что оставайтесь на связи, поставив под фото теги #ooni или #oonikoda

Подписывайтесь на нас и будь в курсе всего, что касается Ooni:



Подпишитесь на нашу рассылку на [ooni.com](https://ooni.com) для доступа к вкусным рецептам, лучшим советам и эксклюзивным акциям. Если у вас возникли вопросы или комментарии, пишите нам на [support@ooni.com](mailto:support@ooni.com).



**Все заслуживают  
отличную пиццу**

**ooni**

ooni.com

© 2020 Ooni

Ooni является зарегистрированной торговой  
маркой Ooni Ltd. Все права защищены.

ooni



# Ooni Koda

Guide des indispensables



Comment préparer, utiliser  
et entretenir l'Ooni Koda,  
plus des conseils et des  
recettes

**i** Les pattes du Ooni Koda doivent être complètement dépliées avant de l'allumer.

## Important



Votre sécurité est primordiale. Veuillez lire attentivement le manuel de sécurité Ooni Koda.



Demeurez près du Ooni Koda pendant le préchauffage et la cuisson. Il ne doit pas être laissé sans surveillance pendant qu'il est allumé.



L'Ooni Koda est conçu uniquement pour un usage extérieur. Ne l'allumez pas par vents violents.



Assurez-vous que les enfants et les animaux de compagnie sont gardés à une distance sécuritaire et supervisés en tout temps autour du Ooni Koda.



L'Ooni Koda a été conçu pour fonctionner jusqu'à 932 °F (500 °C). Si l'Ooni Koda dépasse ces températures, baisser le niveau de gaz et laissez refroidir.



L'Ooni Koda va devenir chaud. Ne touchez pas la coque extérieure pendant l'utilisation.

## Table des matières

Dites bonjour au Ooni Koda	3	Recettes	
Tirer le maximum du Ooni Koda	4	Pâte à pizza Ooni classique	14
Caractéristiques du Ooni Koda	5	Sauce à pizza	16
Installation, extinction et rangement du Ooni Koda	6	Pizza burrata	17
Outils de cuisson	7	Pizza à la citrouille, courgette et chili	18
Assemblage et raccordement à la bouteille de propane	8	Crevettes épicées au piment de cayenne	19
Allumage	11	Entretien	20
Ce qui rend les pizzas Ooni Koda exceptionnelles	13	Dépannage	21
		Restons en contact	25





## Dites bonjour à Ooni Koda!

Notre objectif chez Ooni est de rassembler les gens à travers des expériences culinaires exceptionnelles. L'Ooni Koda a été conçu pour offrir une utilisation intuitive inégalée.

L'Ooni Koda, notre premier four à pizza au gaz, offre une chaleur et une rapidité de cuisson extrême, qui permettent d'obtenir des résultats extraordinaires et de faire une expérience fantastique. L'Ooni Koda va changer votre façon de cuisiner et de jouir des repas à l'extérieur.

L'Ooni Koda est prêt à cuire à des températures extrêmement élevées en l'espace de 15 minutes. Avec une coque isolée et des plaques de cuisson de pierre conçues sur mesure et optimisées pour offrir une cuisson uniforme, l'Ooni Koda cuit des pizzas dignes du plus grand restaurant en seulement 60 secondes.

L'Ooni Koda c'est plus qu'une pizza parfaite. Vous pouvez cuire des steaks appétissants, apprêter de délicieux légumes grillés et bien plus encore.

Comme tous les produits Ooni, cuisiner avec l'Ooni Koda est simple, amusant et unique. Que vous soyez un débutant ou un pro, utilisez ce guide pour vous aider à profiter de l'expérience Ooni Koda. Conserver le Guide des indispensables pour des conseils et de délicieuses recettes.

Merci de faire partie de la communauté Ooni et profitez de votre Ooni Koda – Nous savons que vous allez l'adorer.



Kristian et l'équipe Ooni



# Tirer le maximum du Ooni Koda

Avant de commencer, lisez attentivement votre manuel et conservez-le pour référence future.

## ! Attention

L'Ooni Koda est conçu uniquement pour une utilisation extérieure.

### Avant de cuire vos aliments

Vérifiez les raccordements sur la bouteille de propane, le tuyau et le régulateur; ils doivent être bien serrés et vérifiez la présence de fuites avant chaque utilisation.

Le rodage du Ooni Koda brûlera toutes les huiles ou tous les enduits demeurés présents à la suite du processus de fabrication. Vous serez ensuite prêt à cuisiner. C'est aussi une bonne occasion de vous familiariser avec les caractéristiques de votre four.

Pour effectuer le rodage, faites fonctionner votre Ooni Koda pendant 30 minutes à des températures maximales avant de l'éteindre. Une fois refroidi, essayez l'intérieur avec des serviettes en papier sèches.

### Cuisson

L'Ooni Koda a été conçu pour fonctionner à des températures allant jusqu'à 932 °F (500 °C). La température idéale pour cuire une pizza est d'environ 752 °F (400 °C).

L'Ooni Koda 16 ne doit pas être laissé en marche pendant de longues périodes sans cuisson. Si vous prenez une pause, donnez à votre Ooni Koda une pause aussi, en éteignant l'appareil ou en abaissant la puissance de la flamme avec le bouton de commande du gaz.

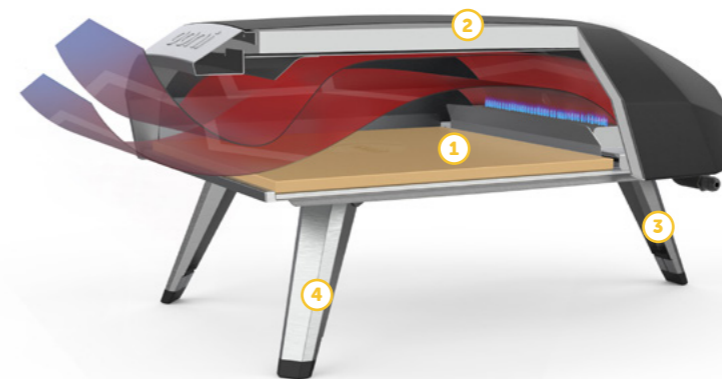
Les enfants et les animaux de compagnie doivent être tenus éloignés à une distance sécuritaire lorsque le Ooni Koda est chaud.

### Pour en savoir plus

Nous avons des guides vidéo afin de vous aider à tirer le meilleur parti de votre Ooni Koda. Vous trouverez également de délicieuses recettes et de l'inspiration à [ooni.com](http://ooni.com).

Si vous avez des questions ou si vous voulez nous envoyer quelques photos de vos délicieux plats préparés avec votre Ooni Koda, vous pouvez nous joindre à [support@ooni.com](mailto:support@ooni.com). Nous aimons parler de pizza et d'Ooni!

# Caractéristiques du Ooni Koda



1. Plaque de cuisson en pierre 100 % sur mesure fabriquée à partir de pierre de cordiérite pour une rétention de chaleur optimisée et une croûte de pizza parfaite.
2. Coque entièrement isolée pour retenir la chaleur et fournir les températures requises pour cuire une pizza en 60 secondes.
3. Numéro de série. Inscrivez-vous pour obtenir votre prolongement de garantie à [ooni.com/warranty](http://ooni.com/warranty).
4. Pattes pliables pour un transport et un rangement faciles. Les pieds inclinés maintiennent l'Ooni Koda stable et évitent de rayer les surfaces.
5. Bouton de commande de gaz pour allumer l'Ooni Koda et ajuster l'intensité de la flamme.
6. Orifice d'observation pour voir la flamme et vérifier si l'Ooni Koda est allumé.
7. Borne de raccordement du gaz pour attacher la source de gaz.

# Installation, extinction et rangement du Ooni Koda

Nous aimons voir vos incroyables cuisines extérieures et les aventures que vous partagez avec votre Ooni Koda. Choisissez votre espace extérieur idéal et envoyez-nous une photo!

## ! Attention

L'Ooni Koda ne doit pas être exposé à de l'humidité. N'essayez pas de le refroidir avec de l'eau; cela endommagera l'appareil.

## ! Attention

Détachez votre régulateur de gaz lorsque Ooni Koda n'est pas utilisé.

## Installation

L'Ooni Koda fonctionne de manière optimale lorsqu'il est à l'abri du vent. Choisissez un endroit qui est au moins à 1 m (3 pi) des bâtiments et des structures.

Placer l'Ooni Koda sur une table extérieure mesurant au moins 40 cm de large x 70 cm de long (18" x 32") avec au moins 15 cm (6") de dégagement entre la patte arrière et le bord de la table. La table doit être assez robuste pour soutenir des poids supérieurs à 15 kg (30 lb). L'Ooni Koda a des pattes inclinées pour protéger les surfaces en bois, en métal ou en pierre que vous choisissez.

*Les tables en verre et en plastique ne sont pas recommandées.*

## Extinction

Après avoir profité de votre Ooni Koda, le temps est venu de ranger votre four. Il suffit d'éteindre la flamme à l'aide du bouton de commande du gaz et de détacher le régulateur de la bouteille de propane.

Attendez au moins une heure après l'extinction avant de tenter de déplacer ou de nettoyer le four. L'Ooni Koda doit être sec et complètement refroidi avant de le ranger.

## ! Attention

N'exposez pas Ooni Koda à l'humidité ou essayez de refroidir avec de l'eau. Cela entraînera des dommages.

## Entreposage

Pour conserver la belle apparence de votre Ooni Koda, rangez-le à l'intérieur lorsque vous ne l'utilisez pas durant de longues périodes et lors de conditions météorologiques difficiles telles que des vents forts, de fortes pluies ou de la neige. Nous recommandons que la plaque de cuisson de pierre soit rangée dans un endroit sec afin d'optimiser sa performance.

La housse de transport Ooni Koda constitue un moyen élégant, durable et imperméable de protéger l'Ooni Koda. Les courroies de cette housse permettent d'amener l'Ooni Koda avec vous pour cuisiner à la plage, à la montagne ou chez des amis.

# Outils pour la cuisson



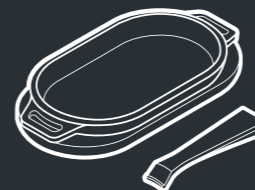
## Thermomètre infrarouge

Obtenez une lecture instantanée et précise de la température en dirigeant le laser vers le centre de la plaque de cuisson en pierre. Le thermomètre infrarouge Ooni est l'outil indispensable pour mesurer la température de la plaque de cuisson en pierre avant de commencer à cuisiner. Il vous permettra d'obtenir une croûte de pizza parfaite.



## Pelles

Nos pelles à pizza ont été conçues spécifiquement pour une utilisation avec les fours Ooni. Elles sont élégantes et faciles à transporter et à ranger. Avoir une deuxième pelle aide à accélérer la chaîne d'approvisionnement des pizzas, vous permettant d'inviter davantage d'amis et de membres de la famille à profiter de vos mets exceptionnels.



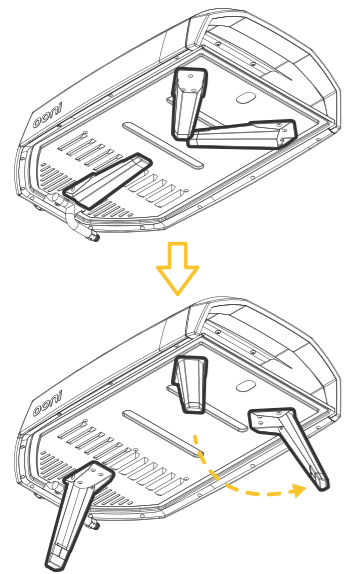
## Plats en fonte

La fonte est idéale pour saisir des viandes, cuire du poisson et pour rôtir de délicieux légumes. La gamme de produits en fonte Ooni est conçue pour résister aux températures élevées de votre Ooni Koda.

# Assemblage et raccordement à la bouteille de propane

Installer votre Ooni Koda est facile que et peut être fait en moins de 5 minutes.

- 1 Dépliez les pattes et insérez la la plaque de cuisson en pierre.

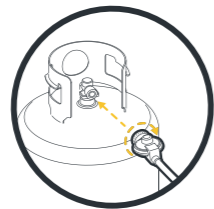


- 2 Se brancher au gaz.

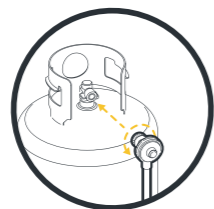
*Veillez consulter votre manuel pour obtenir des instructions spécifiques à votre pays.*



**Régulateur de gaz de type terrasse (Royaume-Uni, UE)**  
Il s'agit d'un raccord à gaz de type poussoir (push-on). Assurez-vous que le commutateur noir est en position horizontale. Appuyez sur le bouton situé sous le commutateur noir et appuyez sur le régulateur jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur le robinet de sortie de la bouteille en place.



**QCC1 (États-Unis, Canada)**  
Il s'agit d'un raccord à gaz fileté dans le sens des aiguilles d'une montre. Assurez-vous que la bouteille est complètement fermée et vissez le régulateur sur le raccord du robinet de la bouteille de propane jusqu'à ce qu'il soit bien serré.



**POL (Australie et Europe)**  
Ce raccord à gaz est dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Assurez-vous que la bouteille est complètement fermée et vissez le régulateur sur le robinet de la bouteille de propane autant que possible.

*Le type de raccordement des bouteilles varie selon la région.*





### ⚠ Attention

Le Ooni Koda devrait fonctionner silencieusement lorsqu'il est allumé. Si vous entendez un frémissement au niveau du brûleur à gaz, éteignez votre appareil pendant 5 minutes et rallumez-le.

## Allumage

Une fois que votre régulateur est branché, ouvrez le gaz de votre bouteille de propane.

Appuyez sur le bouton de commande et tournez lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic et que le brûleur s'enflamme.

Continuez à appuyer sur le bouton de commande pendant 5 secondes après l'allumage, puis relâchez.

L'Ooni Koda devrait fonctionner silencieusement lorsqu'il est allumé. Si vous entendez un bruit de grondement provenant du brûleur à gaz, éteignez le gaz pendant 5 minutes et allumez de nouveau.

### Que faire si les flammes s'éteignent?

Notre priorité est que vous profitiez de votre Ooni Koda dans un environnement sécuritaire et amusant. Pour ce faire, l'Ooni Koda dispose d'un dispositif de surveillance des flammes (FSD). Cela signifie que si la flamme est éteinte pendant que l'approvisionnement en gaz est allumé, le FSD coupera automatiquement l'approvisionnement en gaz à votre Ooni Koda, et ce, en toute sécurité.

Si vous remarquez que les flammes se sont éteintes, éteignez l'alimentation en gaz et débranchez l'Ooni Koda de la bouteille de gaz.

Attendez 5 minutes avant de l'allumer à nouveau.



**Poussez, tournez lentement et maintenez enfoncé pendant 5 secondes pour allumer.**



**Puissance min.**



**Puissance max.**



**Off**



### Conseil

Si vos garnitures sont cuites avant la pâte, diminuez l'intensité de la flamme et la plaque de cuisson de pierre continuera la cuisson par la base.

## Ce qui rend les pizzas Ooni Koda exceptionnelles?

Nous sommes passionnés par la pizza et nous savons que vous l'êtes aussi. Vous pouvez maintenant créer votre plat préféré avec l'Ooni Koda.

Pensez à la meilleure pizza que vous ayez jamais mangée : la croûte, magnifiquement grillée et croustillante à l'extérieur, légère et moelleuse à l'intérieur avec la bulle occasionnelle de la taille d'une balle de ping-pong soulevée et prête à craquer sous la dent. La pâte, mince et uniformément tachetée, et les garnitures, légères, fraîches, magnifiquement fondues et grillées grâce à la chaleur intense du four.

L'intérieur fait de pierre de cordiérite sur mesure permet au four de conserver la chaleur et d'absorber l'humidité de la pâte, vous donnant une croûte parfaitement cuite. La chaleur intense du four fera cuire les garnitures avec une légère carbonisation uniforme et la pizza Ooni Koda sera prête à déguster en 60 secondes.

La pizza cuite à la pierre et les températures de cuisson super-élevées du Ooni Koda font une pizza tout à fait extraordinaire.



### Meilleurs conseils

- Utilisez de la farine boulangère de qualité 00 et des ingrédients frais. Pour les garnitures : moins est incontestablement plus!
- Étirez votre pâte afin qu'elle soit mince, en laissant une croûte d'une largeur d'un centimètre.
- Visez une température de 752 °F (400 °C) au centre de votre plaque de cuisson de pierre avant d'y déposer votre pizza.
- Faites tourner votre pizza toutes les 20 à 30 secondes pour viser une jolie et légère carbonisation uniforme sur vos croûtes.

## Pâte à pizza Ooni classique

607 g de farine '00', plus un supplément pour le saupoudrage

364 g d'eau froide

18 g (4 cuillères à café) de sel

20 g de levure fraîche (pour la levure séchée, suivre les instructions sur l'emballage)

*Donne 5 pizzas de 12 pouces (5 boules de pâte de 250 g) ou 3 pizzas de 16 pouces (3 boules de pâte de 330 g)*



### Préparation

Placer les deux tiers de l'eau dans un grand bol. Dans une casserole ou au four à micro-ondes, porter l'autre tiers de l'eau à ébullition, puis l'ajouter à l'eau froide dans le bol. Cela crée la température idéale pour activer la levure. Ajouter le sel et la levure dans l'eau tiède et mélanger avec un fouet.

**Si vous mélangez à la main :** placer la farine dans un grand bol et y ajouter le mélange de levure. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'une pâte commence à se former. Continuer à mélanger à la main jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Tournez-la sur une surface légèrement farinée et pétrissez-la avec les deux mains pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit ferme et extensible. Remettre la pâte dans le bol. Couvrir avec une pellicule moulante (pellicule plastique) et la laisser gonfler (monter) dans un endroit tempéré pendant 1 à 2 heures.

**Si vous utilisez un mélangeur :** installer le crochet à pâte sur le mélangeur et placer la farine dans le bol du mélangeur. Allumer la machine à basse vitesse et ajouter graduellement le mélange de levure à la farine. Une fois ces ingrédients mélangés, laisser la pâte pour continuer à mélanger à la même vitesse pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme et extensible. Couvrir avec une pellicule moulante (pellicule plastique) et un linge et la laisser gonfler (monter) dans un endroit tempéré pendant 1 à 2 heures.

Lorsque la pâte a monté, la diviser en 3 ou 5 morceaux égaux, selon la taille de pizza désirée. Placer chaque boule de pâte dans un bol ou un plateau individuel, couvrir de pellicule moulante (pellicule plastique) laisser gonfler (monter) pendant un autre 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé en taille.

**Pétrir et étirer la pâte :** notre meilleur conseil est toujours de commencer par une boule de pâte parfaitement arrondie, car cela aide à donner à la base (croûte) de la pizza une forme circulaire pendant le processus d'étirement. Placer la boule sur une surface légèrement farinée, fariner vos mains et utiliser vos doigts pour transformer la pâte en un petit disque plat. En travaillant à partir du centre, pousser la pâte vers l'extérieur tout en écartant les doigts, ce qui rend le disque légèrement plus grand. Ramasser la pâte et la pincer doucement à son périmètre (extrémité), permettant à la gravité de la tirer vers le bas pour former un cercle de 12 pouces.

Les croûtes de pizza de style napolitaine sont très minces, vous devriez donc être capable de voir à travers la pâte lorsque vous la tenez à la lumière. Soyez prudent lorsque vous faites cela, car il ne faut pas qu'elle se déchire.

Une fois la pâte bien étirée, fariner légèrement votre pelle à pizza et y déposer votre pâte. Si à ce stade, vous voyez de petits trous dans la pâte, les pincer doucement ensemble pour sceller la pâte. Ajouter vos garnitures et cuire selon les directives de la recette choisie.

### Faire gonfler une pâte à froid

Il est également possible de gonfler votre pâte à froid, une technique qui permet à la levure d'interagir avec les sucres dans la farine pour une plus longue période de temps, aidant ainsi la pâte à développer une saveur plus intense. Pour ce faire, utiliser la moitié de la quantité de levure répertoriée dans les ingrédients, et laisser la pâte gonfler (monter) dans le réfrigérateur pendant 24 à 72 heures soit jusqu'au jour où vous en aurez besoin. Diviser la pâte et la couvrir comme décrit dans la recette principale, puis réserver (pas au réfrigérateur) pendant au moins 5 heures, jusqu'à ce qu'elle soit à la température de la pièce.



## Sauce à pizza classique

- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 500 g de passata
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à soupe de sucre
- 1 c. à thé de poivre noir
- Poignée de basilic haché

### Préparation

Hachez l'ail.

Mettez une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites frire l'ail dans l'huile. Faites attention qu'il ne brunisse pas.

Gardez le feu moyen vif. Ajoutez la passata, le sel, le sucre, le poivre noir et le basilic.

Laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes.

Attendez que la sauce refroidisse à température ambiante avant de l'utiliser sur une pizza.

## Pizza burrata

Une boule de pâte à pizza Ooni classique de 5,8 oz (165 g)

5 c. à soupe (90 ml) de sauce à pizza classique

2-3 tranches de prosciutto

9 oz (150 g) de burrata

Poignée de petites feuilles de basilic

2 c. à soupe (40 ml) d'huile d'olive extra-vierge

### Préparation

*Donne une pizza de 12 po.*

Lorsque votre pâte et votre sauce sont prêtes, allumez l'Ooni Koda. Visez une température d'environ 752 °F (400 °C) sur la plaque de cuisson en pierre. Vous pouvez vérifier la température rapidement et facilement à l'aide du thermomètre infrarouge Ooni.

Sortez la burrata du réfrigérateur pour qu'elle se réchauffe à température ambiante. La burrata n'est pas cuite au four sur le dessus de la pizza, mais est ajoutée à la pizza une fois qu'elle est cuite; c'est donc important qu'elle ne soit pas très froide.

Étirez la boule de pâte à pizza pour obtenir un cercle de 12 pouces et étendez-la sur votre pelle à pizza. À l'aide d'une grande cuillère ou d'une louche, étendez la sauce uniformément sur la base de la pâte à pizza. Faites glisser la pizza dans le four Ooni Koda à l'aide de la pelle, en veillant à faire pivoter la pizza régulièrement.

Une fois cuite, retirez la pizza du four. Déposez le prosciutto sur le dessus, puis la burrata, répartissez le basilic et terminez avec un généreux filet d'huile d'olive extra-vierge.





## Pizza à la citrouille, courgette et chili

Une boule de pâte à pizza Ooni classique de 5,6 oz (160 g)

Une demi-petite citrouille, rôtie et en purée

1 gousse d'ail écrasée (hachée)

2 c. à soupe d'huile d'olive

Une demi-petite courgette tranchée finement en rondelles

1 piment rouge (chili), épépiné et haché finement

1 c. à soupe de pignons de pin

Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu

Huile d'olive



### Préparation

*Donne une pizza de 12 po.*

Dans un bol, mélangez la purée de citrouille, l'huile d'olive et l'ail et assaisonnez au goût. Réservez.

Une fois la pâte prête, allumez le four Ooni Koda. Attendez que la plaque de cuisson en pierre atteigne une température de 752 °F (400 °C). Vous pouvez vérifier la température rapidement et facilement à l'aide du thermomètre infrarouge Ooni.

Saupoudrez une petite quantité de farine sur la pelle à pizza. Étirez la boule de pâte à pizza pour former un cercle de 12 po (30 cm) et déposez-la sur la pelle.

À l'aide d'une grande cuillère ou d'une louche, étendez la sauce à la citrouille uniformément sur la base de pâte à pizza. Laissez une bordure sans sauce d'un demi-pouce (1 cm) pour lui permettre de gonfler lors de la cuisson. Garnissez de courgette et de piment rouge (chili) et saupoudrez de pignons de pin.

Glissez la pizza dans l'Ooni Koda à l'aide de la pelle. Faites pivoter la pizza toutes les 20 à 30 secondes pour une cuisson uniforme.

Une fois la pizza cuite, retirez-la du four. Versez un filet d'huile d'olive et assaisonnez au goût avec du sel et du poivre.

## Crevettes épicées au piment de cayenne

18 oz (500 g) de crevettes crues et pelées, avec les queues

3,5 oz (100 g) de beurre fondu

3 c. à thé (8 g) de piment de cayenne

3 c. à thé (8 g) de paprika

Jus d'un citron

2 c. à soupe (35 ml) de miel

2 c. à thé (5 g) de sel

2 c. à soupe (35 g) de persil haché

2 c. à soupe (35 ml) d'huile d'olive



### Préparation

*Donne 4 portions en hors-d'œuvre*

Préchauffez l'Ooni Koda à 572 °F (300 °C). Vérifiez la température à l'aide du thermomètre infrarouge Ooni. Si vous utilisez un four conventionnel, préchauffez-le à 392 °F (200 °C).

Ajoutez l'huile d'olive à la poêle à griller Ooni (Ooni Sizzler), placez-la à l'intérieur du four pour la réchauffer. Vous pouvez également utiliser la plaque Ooni Grizzler ou une poêle Ooni pour cette recette.

Dans un grand bol, mélangez le beurre, le piment de cayenne, le paprika, le jus de citron, le miel et le sel; mélangez jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés. Ajoutez les crevettes et enrobez-les complètement de marinade. Laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins une demi-heure.

Retirez la poêle à griller du four et ajoutez toutes les crevettes dans la poêle chaude avec la marinade du bol. Remettez au four et cuire 2 minutes ou jusqu'à ce que la chair des crevettes soit dorée d'un côté.

Sortez la poêle à griller du four, retournez les crevettes et remettez-les au four pendant encore 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées partout.

Retirez la poêle à griller du four, parsemez les crevettes de persil et servez immédiatement. Oubliez les ustensiles, mangez les crevettes en les prenant par la queue!

# Entretien

L'Ooni Koda vous permettra de vivre quelques-unes des meilleures expériences culinaires de votre vie. Traitez votre Ooni Koda avec amour, entretenez-le et il durera pour de nombreuses années à venir.

## Où devrais-je ranger mon Ooni Koda?

Lorsque vous n'utilisez pas votre Ooni Koda, rangez-le à l'intérieur, surtout lors de conditions météorologiques difficiles.

Si vous êtes situé près de l'océan ou un plan d'eau salée, protégez votre Ooni Koda en l'entreposant à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé.

## Comment dois-je nettoyer mon Ooni Koda?

Nettoyer l'intérieur du Ooni Koda est facile : il suffit de le faire fonctionner à une température maximale pendant 30 minutes pour brûler l'excès de nourriture. Une fois refroidi, l'intérieur peut être essuyé avec des serviettes en papier sèches.

La coque extérieure du Ooni Koda peut être essuyée avec de l'eau tiède et savonneuse et séchée immédiatement. Évitez les produits de nettoyage abrasifs ou ceux qui contiennent des produits chimiques nocifs.

## Comment dois-je nettoyer la plaque de cuisson en pierre?

Une fois complètement refroidie, retournez la plaque de cuisson en pierre pour la prochaine fois que vous utiliserez l'Ooni Koda : les températures élevées à l'intérieur du Ooni Koda nettoieront naturellement le dessous.

*Vous pouvez également laver la plaque de cuisson en pierre à l'aide d'eau tiède et savonneuse.*

# Dépannage

Nous avons mis les produits Ooni à l'épreuve avec des centaines d'heures de cuisson et nous nous efforçons constamment de trouver de nouvelles recettes et idées pour créer des plats exceptionnels. Nous mangeons de la pizza quotidiennement au quartier général d'Ooni. Si vous avez des questions, vous pouvez nous joindre à [support.ooni.com](https://support.ooni.com) ou consulter nos guides vidéo et notre FAQ en ligne. Nous sommes toujours heureux de clavarder avec nos clients.

## Je ne peux pas allumer mon Ooni Koda

- Assurez-vous que votre bouteille de gaz est pleine.
- Assurez-vous que les raccordements à la bouteille de propane et au régulateur sont étanches et sécurisés.
- Vérifiez la présence de fuites au niveau du tuyau avec une solution d'eau savonneuse ou un vaporisateur pour détection de fuites.
- Appuyez et tournez lentement le bouton de commande du gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Maintenez le bouton enfoncé pendant encore 5 secondes après l'allumage.
- Si l'Ooni Koda ne s'allume pas, mais que le gaz s'écoule, utilisez le porte-allumette fourni pour allumer le gaz. Vous trouverez les instructions complètes dans le guide sécurité.
- Si les brûleurs ne s'allument pas, débranchez le régulateur de la bouteille de propane pendant au moins 1 heure. Rebranchez et ouvrez le gaz pendant 30 secondes avant de tenter un allumage.

## Mon Ooni Koda fait un bruit de grondement

La flamme est optimisée lorsque l'Ooni Koda fonctionne silencieusement. En de rares occasions, vous pouvez entendre un bruit de grondement plus fort que la normale, ce qui signifie que le brûleur à gaz ne s'est pas enflammé correctement. Si c'est le cas, éteignez pendant 5 minutes et rallumez.

## Je sens une odeur de gaz

- Coupez l'alimentation en gaz de votre Ooni Koda en fermant le robinet de sortie de la bouteille de propane.
- Éteignez toute flamme nue.
- Si l'odeur persiste, gardez une distance sécuritaire et communiquez avec votre service d'incendie local.

### Vérification des fuites de gaz

Effectuez un test de fuite de gaz avant chaque utilisation. Appliquez un vaporisateur pour détection de fuite ou de l'eau savonneuse sur les raccordements entre la bouteille de gaz et l'Ooni Koda. Si vous voyez des bulles, éteignez immédiatement l'alimentation en gaz et vérifiez les raccords de gaz. Si les bulles persistent, fermez l'alimentation en gaz et réparez (ou faites réparer) le régulateur.

*Ne cuisinez jamais avec un produit qui a échoué à un test de fuite. Contactez [support@ooni.com](mailto:support@ooni.com) pour obtenir d'autres conseils.*

### Mon Ooni Koda est trop chaud

Vous saurez que l'Ooni Koda est trop chaud si votre nourriture cuit trop vite et commence à brûler. Si l'Ooni Koda est trop chaud, réduisez l'alimentation en gaz à l'aide du bouton de commande du gaz.

L'Ooni Koda ne doit pas être laissé en marche à des températures maximales pendant de longues périodes sans cuisson. Si vous prenez une pause dans la cuisson de vos aliments, donnez à votre Ooni Koda une pause aussi en abaissant l'intensité de la flamme à l'aide du bouton de commande du gaz ou en éteignant l'appareil.



#### Conseil

Si votre plaque de cuisson en pierre est trop chaude, déposez un plat en fonte sur celle-ci durant environ 30 secondes pour absorber une partie de la chaleur.

### Mon Ooni Koda 16 n'est pas assez chaud

L'Ooni Koda est conçu pour atteindre des températures optimales avec 15 minutes de préchauffage. Ajoutez 5 à 10 minutes de plus lorsque vous devez tenir compte des basses températures ambiantes. Assurez-vous que votre bouteille de propane soit pleine et que vous utilisez le régulateur approprié. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de fuites dans le tuyau et que les raccordements entre le régulateur et la bouteille de propane soient étanches.

### La plaque de cuisson en pierre semble sale

La plaque de cuisson en pierre du Ooni Koda peut changer de couleur, mais cela n'affectera pas son rendement. Vous pouvez laisser les excédents de nourriture dans le four, car à température élevée ils seront brûlés. Les instructions de nettoyage et d'entretien de la plaque de cuisson se trouvent à la page 20.

### Ma pizza reste collée à la pelle

C'est arrivé aux meilleurs d'entre nous, mais suivez ces conseils et vous ne vivrez plus jamais le déchirement intérieur d'avoir perdu une pizza.

- Votre pelle, votre pâte et vos garnitures doivent être à température ambiante. La pâte s'étirera et glissera plus facilement sur la pelle à température ambiante. Si vous faites monter votre pâte à froid, laissez-la pendant au moins 5 heures à température ambiante avant de commencer à l'étirer.
- La pâte que vous utilisez est peut-être trop humide. Ajoutez une généreuse pincée de farine à la pâte et à la pelle avant de commencer à étirer la pâte. Rappelez-vous de suivre la recette de pâte à pizza classique à la page 15 pour obtenir de meilleurs résultats.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de trous dans la pâte, car la sauce peut créer un effet de «colle» entre la pâte et la pelle.
- Avant d'ajouter vos garnitures, secouez votre pelle pour vous assurer que la pâte se déplace librement. Si ce n'est pas le cas, soulevez la pâte et ajoutez plus de farine sur la pelle.
- Ne laissez pas votre pâte sur la pelle pendant une longue période avant la cuisson.
- Si la pâte est collée, soulevez-la d'un côté et envoyez un peu d'air en dessous : cela créera un effet «d'aéroglesseur» et votre pizza devrait glisser plus facilement de la pelle à la pierre.



Le Fonds d'impact Ooni fait don de 1 % de son chiffre d'affaires mondial annuel à des causes de bienfaisance et à des projets axés sur les changements sociaux et environnementaux. En achetant l'Ooni Fyra, vous contribuez à planter des arbres grâce au partenariat d'Ooni avec Eden Reforestation Projects et 1 % pour la planète. Merci!

[ooni.com/impact](https://ooni.com/impact)

## Restons en contact

Nous aimons entendre et voir ce que vous créez et cuisinez avec votre Ooni Koda, donc restez en contact en marquant vos photos avec les hashtags #ooni et #oonified

Suivez-nous et soyez au courant de tout ce qui se passe avec Ooni via.



Abonnez-vous à notre liste de diffusion à [ooni.com](https://ooni.com) pour accéder à de délicieuses recettes, des conseils et des promotions exclusives. Si vous avez des questions, des demandes ou des commentaires, vous pouvez nous joindre à [hello@ooni.com](mailto:hello@ooni.com).



Everyone deserves  
great pizza

ooni

—  
ooni.com

© 2020 Ooni

Ooni est une marque déposée d'Ooni Ltd.

Tous droits réservés.

v1.6 FR